Przewodnik
RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY

Leszno, No. 12. dnia 15. Września 1836.

Kalendarz meteorologiczny.

Stan powietrza we Wrześniu.

Wrzesień, ze wszystkich miesięcy prawie najprzyjemniéjszy, pięknéj pogodzie szczególnie sprzyja; lecz ciepło w nim prędzéj i znaczniéj, jak w Sierpniu, ubywa; średnia temperatura o $2\frac{1}{2}$° jest niższa; chłody poranne przenikliwsze, mgły częstsze; w końcu miesiąca śrony roślinom w krajach północnych często w znaki się dają.

Różnica ciepła na początku i w końcu Września jest $4\frac{1}{2}$°, całomiesięczny średni stósunek w naszych okolicach 11°.

Średnia temperatura chłodnych poranków nie przechodzi u nas 3°, czasem, lubo rzadko, ledwie 1° czyni; atoli w południowéj porze pogodnéj dochodzi do 20°, a na miéjscach, słońcem ogrzanych, 23°—28°.

Odmiany barometru w przecięciu o 9‴—9,5‴ od siebie się różnią; średnia wysokość barometru całoroczną średnią o 0,3‴ do 0,8‴ przewyższa.

Wilgoć, podług dostrzeżeń na hygrometrach z materyj organicznych, daleko znaczniéjsza jest jak w Sierpniu, osobliwie w nocach i porankach chłodnych; powietrze, wyziewami z wyższych warstw opadłemi niemal nasycone, dla mgieł ztąd wynikających w porannéj porze, mokre bywa i posępne; w południe atoli ciepłe i suche.

Para, w temperaturze, 7°—8° niższéj od temperatury na wolném powietrzu, w rosę się przemienia.

Średnia ilość wyziewów, szczupléjsza jak w Sierpniu, czyni, w 24ch godzinach, na słońcu 2,9''', w cieniu 1''' na stopę kwadratową.

Z ubywaniem ciepła, elektryczność w niższych powietrza warstwach mocniéjsza nieco bywa, i od sierpniowéj w średnim stósunku nie wiele się różni; lecz w obłokach daleko jest słabsza, dla tego téż grzmoty nader rzadkie w tym miesiącu, bo, podług dostrzeżeń w Berlinie, ledwie raz się zdarzają.

Woda w jeziorach i rzekach znacznie opada; ilość deszczowéj wody daleko mniéjsza niż w Sierpniu, w średnim stósunku czyni:

w Erfurcie . . .	6,02'''	na stopę kwadratową paryską.
w Regensburgu. .	24,18'''	
w Sztutgardzie. .	31,40'''	
w Tybindze. . .	26,48'''	
w Augsburgu . .	40,82'''	
w Peissenbergu. .	40,17'''	

Wiatr zachodni, w tym także miesiącu zwyczajny, odmienia czasem swój kierunek; a wiejąc od wschodu, piękną pogodę nam przynosi.

Wrzesień, w naszych stronach, ma

dni pogodnych .	11,2	W tych liczbie zawartych jest	
〃 pochmurnych .	7,6	dni dżdżystych.	10,4
〃 odmienno-pogodnych . .	11,2	〃 mglistych	4,2.

Zjawiska przyrodzenia organicznego we Wrześniu.

Zające czwarty raz w tym miesiącu się kocą; jelenie w końcu bekać się zaczynają.

Jaskółki, piegże, muchołowy, błękitno-piersie, czarno-gardle, pliszki, szpaki, krętogłowy, dudki, ślepowrony i wszystkie prawie ptaki owadożerne, także niektóre ziarnożerne, jakoto: przepiórki, synogarlice, kwiczoły, odlatują od nas do południowych okolic; małe bekasy i inne, latujące w krajach północnych, w przelocie do miéjsc ciepłych odwiedzają nas.

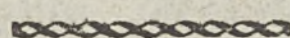
Niektóre gatunki łososi w ostatnich dniach tego miesiąca trzeć się zaczynają.

Owadów liczba daleko mniéjsza jak w Sierpniu; wiele z tych, które zupełnie wyrosły, zniosłszy jaja obumierają; inne szukają kryjówek dla przezimowania; niektóre z wąsienic, w poczwarki przemienione, zimę przepędzają. Pszczoły skrzętne w porze pogodnéj wylatują z brzękiem, do rojowego podobnym, na miéjsca wrzosèm zarosłe, zkąd często obfity jeszcze plon przynoszą; późniéj troskliwe o pobyt w zimie, z niesłychaném w naturze okrucieństwem i zawziętością trądy wypędzają. Pszczoły, które teraz jeszcze trądy w ulach cierpią, zapewne są bez matki.

Mała jest liczba roślin we Wrześniu nowo-kwitnących; prawie wszystkie, które w końcu Sierpnia kwitnąć zaczęły, teraz także kwitną. Prócz tych zaś: sasanka późna (colchicum autumnale), topolówka różowa czyli ślaz pospolity (alcea rosea), niektóre gatunki jastru (aster), także bluszcz na murach i skałach, działaniu słońca wystawionych.

Owoce po większéj części już są dojrzałe.

Liście wielu drzew zaczynają zmieniać zieloną barwę w kolor żółty, pomarańczowy, nawet w czerwony; z niektórych gatunków osik opadać zaczynają.



Kalendarz leśny
na miesiąc Wrzesień.

1. Siemię brzozowe zbierać.
2. Uprawiać miéjsca, pod siéw różnego drzewa przeznaczone.
3. Przesadzać drzewo iglaste.
4. Na końcu tego miesiąca można zacząć przesadzać drzewka modrzewowe i nasienie jodłowego drzewa zbierać.
5. Wycechowanie drzew z zagajonych porębów, a osobliwie z porębów ciemnych, powinno być przed opadaniem liścia wykonane.
6. Bydło i owce należy wypędzić z lasu, skoro tylko żołądź i buczyna opadać zacznie, a świnie natomiast wpędzić.
7. Z porębów, przeznaczonych na ścięcie, obcinać liście z gałęzi na karm' dla owiec.

8. W kniejach iglastego drzewa spuszcza się teraz drzewo na opał.

9. Od ś. Michała można zacząć palić węgle w kniejach sosnowych.

Myślistwo
w miesiącu Wrześniu.

Z początkiem tego miesiąca zaczyna się prawne polowanie na drobną zwierzynę.

Grubsza zwierzyna parzy się.

Jelenie i rogacze wolno strzelać.

Sidlenie na ptastwo zaczyna się.

O fabrykacyi cukru z buraków.
(Dalszy ciąg.)

Zgęszczenie czyli parowanie soku (concentration).
[Dokończenie.]

Kotłom daje się zwykle kształt podłużny; długość ich dwa razy większa jest jak szerokość, a to dla tego, aby płomień daleko sięgając, wolniéj działał, a tém samém nieprzypalał płynu.

Ponieważ para wody 100° C. gorąca, 5½ razy tyle ciepła zawiera jak równie gorąca woda, użyto więc pary do operacyi zgęszczania soku; a dając zrazu garncowi podwójne dno, nalewano pomiędzy dna wody. W takiém jednakże urządzeniu dostrzeżono później wiele niedogodności; szczególniéj zaś zdarzało się, iż kocieł pękał; użyto więc następnego sposobu. Na dnie kotła wije się rurnica, w kształcie węża, z miedzi, mająca na jeden cal otworu wewnątrz, najmniéj na pół linii gruba, i mocno

zlutowana; ta przez wpuszczenie pary rozgrzana, udziela ciepło syropowi, będącemu w kotle, którego ilość zastósowana jest do powierzchni wężykowatéj rurnicy.

Para przy ciśnieniu jednéj atmosfery jest 100° C. gorąca, przy dwóch 121,5° C., przy trzech 135° C. i t. d. To ostatnie ciśnienie jest najczęściéj w używaniu. Biorąc więc je i przyjmując, że 10 stóp kwadratowych powierzchni metalu przez godzinę 126 funtów wyparuje, do wyparowania 700 ff. trzeba powierzchni 55½ kw. stóp. Odbywając czynność we dwóch kotłach, wypadnie na każdy kocioł 27¾ stóp kwadr. powierzchni. Ponieważ zaś obwód rury wężykowatéj zawiera 3,14 cala, długość jéj zatém będzie 101½ stóp kwadr., czyli składać się ona będzie z dziesięciu rur, z których każda będzie 10 stóp długa; rachując 1 cal odstępu pomiędzy każdą rurą, cała rurnica zajmować będzie w szersz miéjsce 19 cali; dno zaś kotła będzie miało szerokości 22 cali, a długości 125 cali.

Skutek pracy, przy tym systemie parowym o tyle jest pomyślny, o ile syrop, pokrywając rury rurnicy, nie stoi nad niemi za wysoko. Ponieważ syrop zwykle wlewa się na 9 cali, zatém boki kotła, ażeby się od wykipienia syropu zabezpieczyć, powinny mieć 18 cali wysokości.

Po nalaniu w kocioł do 9ciu cali soku, wpuszcza się w jeden koniec rurnicy para, poczém nadzwyczaj szybko następuje gotowanie. Po zgęszczeniu się syropu do pewnego stopnia, zatrzymuje się wpływ pary, i przez dolny kurek syrop odpuszcza; poczém znowu sok świeży się wlewa. Zwykle dodaje się nieco tłuczonego węgla z kości, a to dla tego, aby szumowiny do powierzchni rury mocno nie lgnęły.

Korzyści machiny téj są widoczne. Beaujeu dowodzi, że przydawszy nieco więcéj węgla z kości, można na gołym ogniu zgęszczenie wykonać; tylko że pozostanie więcéj melassy; przyznaje atoli, że w znacznych fabrykach, kosztowność aparatu parowego zupełnie może być wynadgrodzoną.

Wiele jest rozmaitych aparatów do zgęszczania czyli odparowania syropu. Nie wchodząc w szczegółowy opis każdego sposobu, nadmienić muszę, że aparat pana de Grand jest ze wszystkich najbardziéj uzupełniającym życzenia fabrykantów, tak co do taniości zakładu, jako téż i co do oszczędności paliwa. Opiera się on na dwóch zasadach. Najprzód, odbywa się parowanie w próżni, czyli w kotle wypróżnionym z powietrza; co się uskutecznia, przeprowadzając parę przez kocioł. Powtóre, korzysta się z gorąca wydobywającéj się z soku pary; która przemieniona w wodę, w ilości 150 hektolitrów zasyca dziennie 300 hektolit. soku, tojest kocioł parowy. Późniéj damy dokładniéjszy opis tego aparatu wraz z rysunkiem.

Oceniliśmy po operacyi „czyszczenia" wartość pozostałych 130 centn. na	35 tal.	23 sgr.
Po operacyi trzeciéj czyli „zgęszczania" będzie 19 centn. kamiennego węgla, centn. po zł. 2. gr. 12	7 „	18 „
Najem roboty ręcznéj	— -	17 „
Razem	43 „	28 „

Wypadają zatém pozostałe 28 centn. syropu, 1 centnar na 1 tal. 17 sgr., czyli zł. 9. gr. 12.

Klarowanie soku (clarification).

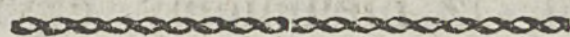
Przy odparowywaniu soku, wiele cząstek obcych, dotąd z nim spojonych, wydzielać się zaczyna; przez co płyn cały się mąci. Wyczyszczenie powtórne soku robi się przez operacyą klarowania (clarification). Męty te zowią zwykle fabrykanci tłustością. Są one złożone albo z części mulistych czyli roślinnych, których wydzielenie tylko za pomocą chemicznych środków zdziałać się może, albo z części metalicznych, jakoto: pozostałości wapiennych, których pozbyć się można przez lekkie ogrzewanie. Prócz tych nieczystości, pozostają jeszcze inne lekkie, zawieszone w płynie, które się nie chemicznym środkiem, ale białkiem wydzielają. Białko bowiem, w płynie roz-

grzanym do 62 ° R., ścinając się, wypływa na wierzch płynu w postaci kożucha, i zagarnia z sobą wszelkie nieczystości.

Zamiast białka od jaj, jako za nadto kosztownego, używają na wpół zsiadłego mleka, albo też krwi bydlęcéj. Białko w jaju zawiera 15 %, w krwi jest 7 % suchych części białka. Podług Dubrunfault, 1 kwarta krwi zastępuje 5 jaj. Najlepsza krew jest z wołu, mniéj dobra z krowy; z cielęcia najgorsza. Zebrana w czasie bicia, kłóci się w naczyniu póty, póki nie przestanie się zsiadać.

Użycie nadmienionych środków klarowania odbywa się następującym sposobem: Syrop ostudza się do 50 ° C., i do ilości 3½ centnara dodaje się 8 jaj, albo 1½ kwarty krwi, albo 3 kwarty mleka kwaskowatego. Zwykle dodaje się do białka z jaj nieco wody, i ubija się w pianę; do krwi dolewa się także równa ilość wody; poczém podnieca się ogień, i wrzenie syropu utrzymuje się tak długo, aż póki wzięty na łyżkę, nie okaże się jasnym. Wtedy z krwią, albo też z białkiem, przez cedzidło się przepuszcza.

(Dalszy ciąg nastąpi.)



Kilka słów o fabrykacyi cukru w królestwie polskiém.

Pisma publiczne warszawskie zajmowały się przez czas niejaki wypracowanym przez j. w. hrab. Stanisława Krasińskiego projektem zakładu na udziały czyli akcye fabryk cukru z buraków w królestwie polskiém; widzieliśmy z niewypowiedzianą radością, przez jak surowy ogień dyskussyi przeszedł ów projekt; jak wreszcie zdawał się odnosić zwycięztwo, i mnogiemi podpisami współpracowników uwieńczonym został; a chociaż pod wielu względami zdania nasze nie stykały się ze zdaniami autora, i organizacya całego zakładu dziecinną i niewy-

trawną nosiła barwę: przecież ścigaliśmy ciągle w myśli postępy jego, tém dla nas ciekawsze, że i w Wielkopolsce splątane wyobrażenia snuć się zaczynały i rodził się właśnie zamiar podobnego kształtu. Przy tak rzadkich stósunkach atoli, które między temi dwiema okolicami zachodzą, nie było innego środka wywiedzenia się, jak daleko rzeczy posunięte; jak zapytanie piśmienne do jednego z oświeconych i gorliwych obywateli królestwa, który nam w tych słowach odpisuje:

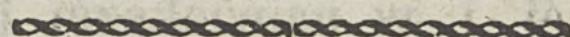
„Projekt hr. Krasińskiego z zapałem został „przyjęty. Zapisy wystarczały już na założenie „2—3ch fabryk. Ale wkrótce zapał ustał, i dziś „cały projekt w niepamięć puszczono. Jest u nas „ogólnie chęć korzystania z tego nowego źródła „przemysłu, bo ją podnieca codzienna potrzeba, „codziennie pogorszający się stan rólników; ale „zapewne tą razą na dobréj checi wszystkich się „skończy. I z fabrykacyą cukru burakowego bę„dzie u nas tak, jak bywało z każdą rzeczą; „wtenczas o niéj na prawdę myślić będziemy, gdy „cukier burakowy taniéj będziemy mogli kupować „z zagranicy, niźli go sami produkować. Pocho„dzi to ztąd, iż nieumiemy, czyli niechcemy przy„znać naszego prawdziwego interesu, a miano„wicie, że gardzimy środkami poznania go, tojest „nauką........

„Wielu naszych gospodarzy, podobnie jak „Żydzi w Messyasza, pokładają nadzieję swego „zbawienia w powrocie wysokich cen na zboże; „a przecież prędzéj może Messyasz odwiedzi wy„brany swój lud, niźli n. p. Anglik nasze targi „na zboże........

„Warszawa, 2. Września, 1836.“

Sąto słowa pełne prawdy, lecz razem i niejakiegoś zażalenia, które dają cierpkość wyrażeniom. Naszém zdaniem, zaiste z przepełnienia gorliwości, hr. Krasiński Stanisław wystąpił z zamiarem swym zawcześnie. Wiadomości o fabrykacyi cukru z buraków za mało jeszcze

były w publiczności przetrawione, aby mogły do czynu dać dostatecznie energii; wszczęła się dyskussya, wzięto przedmiot pod rozwagę, i uczyć się go zaczęto; kiedy z drugiéj strony plan hr. Krasińskiego miał dojrzewać, i gdy działać już wypadało. Ten zapał, z którym go poparto, jest nam dostateczną wróżbą, że ta myśl w narodzie żyje, że niezadługo z zupełną siłą wzrośnie, a wtenczas nietylko planów, lecz i fabryk bankrutujących widzieć nie będziemy.



Wyjątek z listu niemieckiego z okolic Torunia, z Kełpin, z dnia 12. Września 1836 roku.

(Tłómaczenie.)

Doszedłszy w tym roku do znacznéj ilości mierzwy, wymierzwiłem, prócz pola grochowego, drugie pole moich dziesięciu pól wewnętrznych, i to po większéj części podwójnie, tojest: nawozem i hurtem, do 28. Sierpnia; miałem więc uzasadniony powód rachowania na dobry sprzęt rzepaku i rzepiku, których razem 4½ szefla wysiałem; ale inaczéj rzecz się ma; cała praca i wszelkie zabiegi stracone; wszelka nadzieja zniknęła, aby w tych przedmiotach pomyślne osiągnąć żniwo. Niezliczona moc ziemnych robaków (Erdraupen) zniweczyła już, skutkiem ośmiotygodniowéj suszy, opóźnione w wzroście rośliny! Piérwsze dwa szefle zasiałem już 6. Sierpnia, i przez to byłem w stanie, dość wczesnie zasiéw zjedzony powtórzyć; deszcz dopomógł do pięknego zejścia; ale już i ten po większéj części zniszczony! Okopałem rolę tę rowem, w który mnóstwo owych robaków wpadło, i gdzie około 13,000 tychże wybito; lecz to wszystko nadaremnie! W dniu 9. i 10. b. m. mieliśmy tęgi deszcz; spodziewałem się, że ten złemu położy koniec; ale wczoraj cięły te zwierzęta znowu tém mocniéj, wygłodzone przez dwa

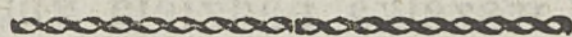
dni w czasie deszczu. Wziąłem się na sposób i posypałem rzepak wapnem gaszoném, lecz robaki zgryzały rośliny z wapnem razem; ciekawa jednak rzecz, jak im to posłuży. Gdzie wyjedzą rzepak, rzucają się na trawę; z tego powodu obawiam się rychło siać oziny; opóźnienie zaś siewów sprowadzić nam może liche urodzaje.

Podpis (Völker).

Taki równie przypadek, jak powyższy, spotkał mój rzepak w okolicy Szamotuł, i znalazłem, że owe ziemne gąsienice najpierwéj i w największéj ilości na mocnych gliniatych gruntach pokazały się; mniéj daleko na piasczytych i murszatych. Pokazują się już w życie świeżozeszłém, gdzie zjadają czubki młodéj oziny; starszéj mniéj zdają się szkodzić, jak téj, która dopiero z ziemi wytryskuje. Robaki te są podobne do zwyczajnych gąsienic; są czarne, opatrzone w małe różki, długie przeszło cal; spinają się pod rośliny, które przygryzają. Byłoby bardzo użytecznie, ażeby, kto ma czas i znajomość rzeczy, obeznał nas dokładnie z tymi nieprzyjaciółmi zawodu gospodarskiego, a może i podał nam środki pozbycia się tak nieznośnych gości!

S., dnia 24. Września 1836.

C. J.



O podjadkach w jęczmieniu.

W wielu okolicach Wielkopolski ukazał się téj wiosny w późnym jęczmieniu owad, zwany pospolicie podjadki; gdzie się one znajdowały, zrządziły znaczne szkody. Na początku Sierpnia robiono nad niemi spostrzeżenia. Już się jęczmień w kłosy był zawiązał; ale liść nasienny jeszcze je otaczał. Odwinąwszy ten liść, widać było u góry nad kłoskiem dwie czarniawe muszki, 2 linij długości; u spodu w kłoskach dojrzalszych był

robak podługowaty, brudno-czerwony, 4 linie długi, który się wżérał w kłosik. Zdaje się, że ten robak z wiekiem powoli ciemnieje; bo w młodszych kłosach był białawy; atoli i biały miał główkę i pyszczek ciemnobrunatny i twardy, jakby z rogu. Z resztą owad ten jest podobny do tych, co znajdujemy w owocach, gruszkach, jabłkach, tylko że znacznie mniéjszy. W każdéj łodydze jęczmienia zdawała się osobna żyć rodzina; możnaby to jednak uważać jako chorobę rośliny, bo rzadko znalazł się wolny, niezarażony kłosek.

Posłano paczkę takiego jęczmienia professorowi zoologii uniwersytetu berlińskiego, panu doktor. Lichtenstein, który dnia 17. b. m. odpowiada w téj treści:

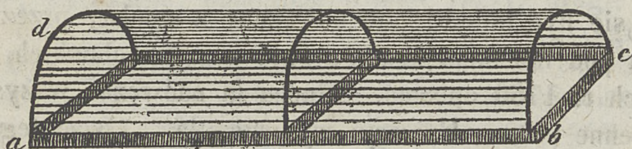
„Owad jęczmienny, przysłany z księstwa, należy do klassy much dwuskrzydłowych, a do rodu Cheorops. Zdaje się być blisko spowinowacony z muchą, przez Lineusza pod imieniem musca frit w sztokholmskich rozprawach r. 1760 opisaną. Mucha ta naówczas wszystkie jęczmienne pola w Szwecyi wyniszczyła. Owad tegoroczny mniéj jest spokrewniony z tak nazwaną muchą heską, obserwowaną w Ameryce północnéj, a którą w roku 1776 hescy żołnierze tam przynieść mieli."

Nie dociekczono jeszcze sposobu zaradzenia temu złemu. Pan Lichtenstein twierdzi, że trzeba w podobnym razie nasienie zmienić; prócz tego znanym sposobem zwapnić; aby zaś zapobiedz złemu i przeszkodzić jego rozszerzeniu, zarażony jęczmień sprzątnąć zielono, i spaść bydłem, co jemu szkodliwém być nie powinno.

Nowe narzędzie do młócki, czyli młockarnia.

Na całéj po większéj części Ukrainie i w niektórych okolicach Galicyi upowszechniło się lotem błyskawicy narzędzie, machina, (że je tak nazwać muszę), do młócki, prosta, wynalazku prostego człowieka.

Na ramie a. b. c. d., mocno, lecz niekoniecznie ciężko zbudowanéj, przy końcach i w środku osadzają się pałągi czyli półkola, z giętego drzewa, i wzdłuż tychże na wierzch przybijają się pręciki okrągłe, zachowując cal odstępu pomiędzy każdym z nich; przez co młockarnia otrzyma kształt klatki podłużnéj, bez dwóch bocznych ścian.

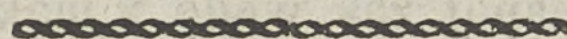


Tak zrobione narzędzie, stoi na obszerném klepisku, na ramie, dno jego stanowiącéj. Młocek rozwięzuje snop zboża, bierze zeń pęczek we dwie garści w pół słomy, i uderza mocno kłosami o prątki klatki. Po powtórzonéni uderzeniu, słomę już wymłóconą na bok odrzuca, a bierze garść drugą zboża, i tak daléj tymże samym sposobem wymłaca. Robota idzie tak szybko, że zwykle pracując męzczyzna, wymłóci dziennie 6 kóp, kobieta 4, dziecię 2 kopy.

Prostość i łatwy do przejrzenia skład narzędzia tego, wielką są dla niego zaletą, tém bardziéj, że, będąc owocem raczéj instynktu, że tak rzekę, jak głębokiego szperania i rachuby, w pierwszéj chwili każdemu jest dostępném, i dla tego bez oporu się rozpowszechnia.

Cóżbyśmy nie byli dali, gdybyśmy imię wynalazcy mogli byli wypośrodkować, i ziomkom go udzielić; lecz

naprożno, jak się to przy wielkich myśli tworzeniu zawsze dzieje; imię wynalazcy zginęło w ciźbie rozkradających je.



Sposób kastrowania krów.

W numerze 9tym Przewodnika umieściliśmy z Tygodnika róln. techn., w Warszawie wychodzącego, wyciąg „o kastracyi krów.“ Gdy z wielu stron dochodziły nas zapytania, jakim sposobem operacya ta da się wykonać, pomieniony tygodnik udziela nam tę wielce ciekawą wiadomość, nabytą od biegłego w sztuce weterynaryi lekarza na Podlesiu:

„Na krowie stojącéj rozmierza się środek między kątem kości biodrowéj, a ostatniém fałszywem żebrem, około 6 cali od kości pacierzowéj. Punkt ten po obu stronach znakiem widocznym oznaczyć należy.

„To zrobiwszy, powala się krowa na miękkie posłanie; zadnie nogi, ile możności, w tył się wyprężają i umocowują.

„W punkcie oznaczonym przecina się naprzód skóra na 3 do 4 cali; następnie muskuły brzuchowe jak najostrożniéj, aby będącéj pod niemi błony brzuchowéj, która kiszki utrzymuje, nie przeciąć, a która raczéj oddziela się starannie rękoma od muskułów. Co gdy nastąpi, szuka operator jajecznika, który jak gruczoł pod palcem czuć się daje, a wyciągnąwszy go wolno otworem i na cal, w kierunku ku macicy, jedwabiem obwiązuje; poczém w środku, między jajecznikiem i podwiązaniem, przecina; część jajecznika odciętą sam wyrzuca, część zaś podwiązaną, winem, w którém nieco masła rozpuszczono, obmywa; i natychmiast na swoje miéjsce wkłada. Rana zewnętrzna zszywa się i arkibuzadą często skrapia.

„Operacya ta naprzód na jednym, a potém na drugim boku wykonać się musi.

„Parę dni przed operacyą i kilka dni po téjże, należy dawać krowie pokarm miękki, więcéj chłodzący, niźli posilny; za napój zaś wodę z mąką.“



O zmianach czasu, czyli pogodzie, w miesiącach Wrześniu, Październiku, Listopadzie i Grudniu w roku 1836.

Wstęp.

Trzeba być rólnikiem, dzielić kłopotliwe jego życie, aby całą wartość meteorologii, czyli nauki zmian czasu, zrozumieć. Za świeżéj pamięci, za dni dopiero naszych, nauka ta przywołaną została do życia i ochrzcona swojém imieniem, a tysiączne zewsząd na jéj niwach podjęte prace, są tylko dowodem potrzeby ustalenia jéj zasad, gwałtownie dającéj się uczuwać. Dopóki rólnictwo, pod wpływem dzikiego przyrodzenia, więcéj kaprysów jego, niż dłoni człowieka, nosiło na sobie piętno, dopóty nietroskano się o meteorologią i nieznano jéj bytu; lecz po naznaczeniu jéj miéjsca w rzędzie nauk, po osiedleniu jéj, że tak rzekę, wśród nowin dla myśli ludzkiéj, przedsięwziął człowiek olbrzymią pracę podbicia natury pod swoją wolę, i użycia jéj do swoich celów. Zwoławszy do porządku rozbiegłe w powietrzokręgu żywioły, zaczął dążyć do wykazania porządku w zmianach czasu; atoli innych zasobów nie znalazł, jak mniéj więcéj prawdziwe dostrzeżenia ludzi prostych; ludzi, spowinowaconych niejako duchem z naturą; posiadających jéj zaufanie i świadomszych jéj dróg, które teraz, że tak rzekę, wyjawiają na korzyść rólnika przemysłowego, na korzyść nauki.

O ile meteorologia jest ważną dla rólnika, tylko rólnik zrozumie. Anglik, przodkujący innym w pracach rólniczych świata, powiada w jedném z przysłowiów gospodarskich: „lepiéj po czasie, jak w niewczasie“ (it is better to be out of time, than out of temper). U nas chociaż chcemy się liczyć między rólnicze narody, meteorologia nie ma innéj literatury, jak kalendarze. Usilném zatém staraniem Przewodnika będzie, udzielać czytelnikom swoim, co tylko w tym względzie ciekawego znajdzie. I tak wydał w Niemczech (w Lipsku) w tym roku jmć pan G. E. Seydelman zadziwiające śmiałością jako i trafnością uwag pisemko, przepowiadające wszelkie zmiany czasu, od miesiąca 1. Lipca r. b. do 1. Stycznia 1837 roku. W przedmowie wykłada, że wnioski swoje zasadza głównie na kierunku wiatrów, które pewnym porządkiem po sobie następując, pociągają zmianę wilgoci powietrza; długie spostrzeżenia usposobiły go do zrobienia wniosków nadal, atoli nie długo przed czasem. Przekonawszy się, z jak zadziwiającą prawdą odgadł miesiąc Lipiec i Sierpień, pospieszamy umieścić wyciąg co do miesiąca Września i następnych.

Wrzesień, 1836 roku.

Odznacza się wilgocią. Aż do 14. na przemian mokro i wietrzysto, potém ciepło i wilgotno.

Od 14. do 19. będzie kilka pięknych dni, poczém do końca będą na odmianę mokre i piękne dnie.

Październik.

Na dwa peryody pogoda miesiąca tego dzielić się będzie.

W pierwszych dniach deszcze i nawałnice; potém nawałnice ustaną, a deszcz i posępne czasy aż do 17. trwać będą.

Drugi peryod zaczyna się od 17. Ciąg wiatru jest od północnéj strony i trwa 19 dni. Czas przyjemny, ciepły i suchy; nocy zimne.

Listopad.

Dzieli się również na dwa peryody. Przez pierwsze 4 dni trwa ciągle wiatr od północy. Czas, jak w końcu zeszłego miesiąca; jakkolwiek pokazujące się chmury zmianę już wróżyć będą.

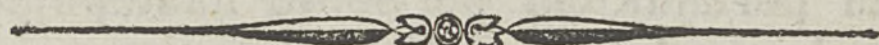
Dzień 8. i 9ty będą dwa miłe dni; poczém zmiana, a w końcu nawałnice, śnieg i zimno.

Grudzień.

Na trzy peryody się dzieli. Jak w końcu zeszłego miesiąca, czas śnieżny i posępny potrwa aż do 14.

15. Grudnia zmienia się ciąg wiatru; trwą dni 10; jest prosto z północy; dnie będą suche, jasne, ale zimne.

Od 26. odmiana wiatru; zimno i śnieg.



Rozmaitości.

Wiadomość o spaleniu się Nowego Yorku (New-York), doszła jednego z bogatych tamtéjszych kupców w Londynie; dowiedziawszy się, że cała jego majętność, zależąca w towarach, razem z magazynami ogniem spłonęła; przewidywał, że bankrutem ogłosić się będzie zmuszony. Atoli już półgodziny potém, Amerykanin puszcza się extrapocztą w drogę do Dover; tam wynająwszy okręt dla siebie samego za 75 gwinejów, płynie bezzwłocznie do Calais, gdzie nie tracąc chwili czasu, wsiada na pocztę, i udaje się do Lyonu. Przybywszy tam, zakupuje ogromną ilość jedwabiu. W 8 godzin po jego przybyciu do Lyonu, nadeszła tamże wiadomość o spaleniu się Nowego Yorku (New-York); w skutek którego zdarzenia cena jedwabiu tak nagle poszła w górę, że nasz spekulant, po sprzedaniu zakupionego przez siebie towaru, około 1,100,000 zł. pol. (liv. sterl. 25,000) zarobił. — Otóżto owoce przytomności umysłu, śmiałości i energii w wykonaniu przedsięwzięcia! oto korzyści swobodnych instytucyj krajowych!

Dzienniki angielskie zawierają interessujące zawiadomienie o zawiązanéj współce w Belgii, Francyi i Anglii, celem połączenia kolejami żelaznemi trzech stolic, tojest: Londynu, Paryża i Bruxelii. Olbrzymie zarysy tego planu, już wygotowanego, który wykonany będzie, wzbudzają w nas zazdrość ogromnéj potęgi działania, a razem uczucie naszéj podrzędności i niemocy, nawet w naśladowaniu.

Podróż z Londynu do Paryża odbywać się będzie:
z Londynu do Dover koleją żelazną w $3\frac{1}{4}$ godziny,
z Dover do Calais statkiem parowym w $2\frac{3}{4}$ „ „
z Calais przez Lille do Paryża kolejami żelaznemi . . . . w 8. godzinach,

Azatém ogółem w 14. godzinach.

Powtórnie też drogę przez Boulogne będzie można odbyć:
z Londynu do Dover w $3\frac{1}{4}$ godziny,
z Dover do Boulogne „ $3\frac{1}{4}$ „ „
z Boulogne do Paryża „ $6\frac{1}{2}$ „ „

Razem w 13. godzinach.

Z Londynu przez Dover, Calais, Lille, Gent, Mecheln, do Bruxelii albo Antwerpii, razem w $12\frac{3}{4}$ godziny.

Z Londynu do Lüttich w 15. godzinach.

Z Paryża przez Gent do Bruxelii albo Antwerpii, w 10. godzinach.

Z Paryża do Lille w 6. godzinach.

Z Paryża do Gent w 8. godzinach.

Kapitał, przeznaczony na to, jest 4,600,000 funtów sterlingów, czyli złotych polskich 193,200,000.

Takieto kapitały składają w cywilizowanych krajach na ułatwienie kommunikacyi, bez obawy zwrotu. Lecz i my nie jesteśmy nieczynni; teraz tylko zdajemy się wypoczywać po zaprowadzeniu półtoracznich kolei!

Cechą znamienitą cywilizacyi jest nietylko przysparzanie wygód, ale i zabezpieczenie życia od wszelkich przypadków, na które się często narażamy. Szczególniéj Anglicy nieustannie robią wynalazki, na zapobieganie niebezpieczeństwom, i zaiste naród tak nawykły do śmiałych przedsięwzięć wojennych, kupieckich i uczonych, nie mógłby tyle dokazać, gdyby go nie strzegła przezorność od próżnego narażania się; zadziwiają nas bowiem spisy ludności, wykazujące, że nigdzie nie masz tak małéj śmiertelności, jak w Anglii; co téż po części przypisać wypada swobodom, których od tylu wieków używając, życie swe cenić i zachowywać umieją. Odkryty sposób zabezpieczania okrętów od zatopienia, za pomocą cylindrów miedzianych, napełnionych powietrzem, które statek unieść zdołają po nad wodą, rokuje nadzieję, że żegluga coraz bezpieczniéjszą się stanie. Koleje żelazne przyspieszając podróż, wywołały mnóstwo wynalazków do zabezpieczania wozów i powozów, w szybkim biegu od szwanku. Hamulec, poprawiony przez Simpsona, kowala w Eresham, w hrabstwie Worcester, zasługuje na uwagę; więcéj jeszcze hamulec Williamsa, chirurga w hrabstwie Flint, a szczególniéj takie urządzenie barków (orczyków), iż woźnica jedném naciśnięciem nogi oba konie odkolne odprządz może.

Z raportu urzędowego petersburgskiego, z dnia 13. Sierpnia, o stósunkach handlowych cesarstwa z królestwem, umieszczonego w numerze 233. gazety pruskiéj Staats-Zeitung, wykazuje się, że od roku 1833—35. dowozy sukna do Rossyi o jeden milion rubli zmniéjszyły się; dowozy zaś wełny, od 2,637 do 14,372 pudów się powiększyły. Jestto skazówką upadku fabryk, a wzrostu rólnictwa.

Pewien introligator w Londynie odebrał, już w popołudniowéj porze, polecenie, oprawienia 1,800 książek, nazajutrz o godzinie 10. zrana do Ameryki odejść mających, które polecenie, za pomocą machin, na czas umówiony wypełnił. Zatrudnia on zwykle 800 robotników.

Jako dowód postępującéj zamożności we Francyi, przytaczają tamtéjsze dzienniki, że przed wypadkami w Lipcu roku 1830., nie liczono więcéj jak 12 milionów franków w kassach oszczędności; teraz zaś 100 milionów.

W Smithfield, targu na bydło Londynu, przedano w roku zeszłym, podług list urzędowych, 156,000 wołów i krów, 21,000 cieląt, 150,000 owiec i 20,000 świni. Wziąwszy średnią mięsa wagę i rozdzieliwszy na liczbę mieszkańców Londynu, po stósunkowém potrąceniu na dzieci, starców, chorych; zważywszy nadto, ile bydła na potrzebę mieszkańców prosto do miasta, nie przez Smithfield przechodzi, wypadnie 1 funt na jednego mieszkańca dziennie. Ta nadzwyczajna ilość mięsa, z którém spotrzebowane u nas nawet porównania nie jest warte, okazuje wysoki stopień zamożności i poloru w narodzie. D u p i n porównywając cywilizacyą Anglii z cywilizacyą Francyi, trzymał się téj zasady. Teraz atoli we Francyi więcéj bez porównania spożywa się mięsa, jak wtedy gdy to pisał.

Czyszczenie miodu.

Miód surowy używany bywa w gospodarstwie do osładzania niektórych potraw i napojów; cukru jednak nie zastępuje, posiada bowiem szczególny smak i zapach, nie dla wszystkich osób przyjemny: chowany miód w beczkach nabywa nawet kwaskowatego smaku. Wadę tę poprawić można dodaniem niewielkiéj ilości wody, i jeśli miód tak nalany wodą w cieple 60 do 80 stopni R. przez kilka dni postoi, traci smak i mocny zapach. Podobny skutek następuje, gdy się do rozprowadzonego nieco wodą miodu wrzuci rozpalony gwóźdź żelazny. Następującym jednak sposobem daje się miód najlepiéj oczyścić, i nietylko wszelki rażący smak utraci, ale w wielu razach i zamiast cukru użytym być może. Roztwarza się n. p. 16 ff. miodu równą, co do wagi, ilością wody; rozczyn wlewa się w kocioł: przywodzi się do zawrzenia i warząchwią smaruje, dodaje się potém częściami około 10 łotów miałko utartéj kredy, mieszając rozczyn ciągle. Za dodaniem kredy płyn się burzy, a kwas w miodzie znajdujący się, nasycá

się wapnem. Odebrawszy rozczynowi kwas, dodaje się 16 łotów świeżo wypalonych, na proch utartych węgli, najlepiéj lipowych, i tak się długo gotuje, aż dopóki miód właściwego sobie zapachu nie straci zupełnie. Cedzi się potém przez worek flanelowy, a gdy miód przez filtr wypłynie, pozostały osad obmywa się gorącą wodą, aby cząstki słodkie wyciągnąć. Woda z obmycia osadu otrzymana, mięsza się z rozczynem miodowym, wbija się 6 białek jaj i rozgrzewa się do zawrzenia. Podnosząca się piana zbiera się warząchwią, cedzi się płyn znowu przez flanelę i paruje się w płaskiém naczyniu, albo kotle, wolnym ogniem, aby się niezagotowało do gęstości syropu. Oczyszczony tym sposobem syrop, ma złoty, do wina podobny, kolor, i smak cukru, tak dalece, iż się zupełnie zapachu miodowego pozbywa; zostawiony zaś przez dłuższy czas w naczyniu płaskiém, zsiada się w kryształy.

Parując rozczyn miodowy na syrop, uważać należy, iżby płomień nie sięgał wierzchnich ścian kotła, niezajętych płynem, bo krople płynu pryskając na rozpalone ściany, będą się przypalały, a syrop miodowy nabędzie smaku gorzkawego, i stanie się brunatnym.

Można téż miód oczyszczać przez samo wymrożenie. Oddzielony od wosku miód wystawia się przez 2 tygodnie na tęgi mróz podczas zimy w naczyniach drewnianych, albo innych zasłonionych przeciw słońcu, śniegom i niepogodom. Miód nie marznie, ale nabywa białości i trwałości, podobnéj do cukru.

Olbrzymia kapusta.

Dzienniki angielskie wyrażały się dotąd w opisach téj rośliny sposobem satyrycznym, chcąc wymiarom jéj cechę bajeczności nadać; dzisiaj atoli jest udowodnioną prawdą, że na wyspie Jersey znaleziono, wychowano i przeniesiono do Anglii roślinę z rodzaju kapusty, olbrzymiéj wielkości.

Jest ona 9—12 stóp wysoka, i liczy 15—20 stóp obwodu. Pięć sztuk z tych, co najpiękniéj wyrosły, dostatnią są paszą dla 100 owiec, lub dla 10 krów. Pożywność téj kapusty jest nadzwyczajna, i przyspiesza niemniéj tuczenie rogacizny, jako téż i wzrost wełny na owcach. Przezwano ją Waterloo-kapu-

stą. Na jéj widok sławny S. W. Coke Esq. zawołał: „Widzę, że my rólnicy jesteśmy dopiero na pół drogi w udoskonalaniu gospodarstw naszych!“

P. Brown jest jedynym agentem, posiadającym nasienie na przedaż; (nr. 46. Cheapside w Londynie).

Podług wiadomości z Gdańska, kupiec z Jersey, gdy się zgadało o wzmiankowanéj tutaj kapuście, dodał następne szczegóły: że nie może służyć ludziom za pokarm, ale tylko za paszę bydłu; że nie zawięzuje się w główki; że w ogrodach przerasta niekiedy owocowe drzewa.

Wpływ mierzwy na ilość części cukrzanych w buraku.

Pana A. Chevalier, zwiedzającego jednę z fabryk cukru z buraków w departamencie de la Seine, uderzył smak słonawy i chłodzący cukru tamtéjszego wyrobu, którego zewnętrzny pozór był zielonawy. Dla docieczenia przyczyny tego smaku, wystawił on 100 gran cukru rzeczonego na ciepło 100° C.; pozostałość tego cukru po spaleniu była 5 gran 21 centigr.; cukru zaś zimnéj fabrykacyi tylko 2 grany 34 centigr. Z późniéjszego rozbioru przekonał się pan Chevalier, że burak zawiera nie małą ilość części saletrzanych, udzielonych mu przez mierzwę. Powtórzone doświadczenia wykazały, że buraki, sadzone na szlamie z ulic paryskich, daleko więcéj, jak inne, słonych części zawierały; nawet jeden burak prawie zupełnie nie zawierał w sobie części cukrzanych. W rafineryi części saletrzane wielki mają wpływ na wagę cukru; czynią go bowiem daleko lżéjszym.

Roszenie lnu na śniegu.

Dawno znaném, ale u nas wcale jeszcze nie w używaniu, jest roszenie lnu na śniegu. Białość włókna i mniéjsze zgnicia niebezpieczeństwo, są powody, dla których życzylibyśmy mocno, aby u nas nie stroniono od téj nowości.

Zapobieżenie ukrytym zełzom.

Kiedy konie przepryskują, jest oznaką, że mają ukryte zełzy; aby więc temu złemu zapobiedz, daje się koniowi czysty owies, mięszając do każdego obroku po szczypce tłuczonego jałowcu; dozę jałowcu można powiększać w miarę, jak się koń do takowego przyzwyczai; siana jak najmniéj się daje; a w miéjsce tego zakłada się słoma pszenna i koń niejako przymusza się, aby z głodu też słomę zjadał.

Jak zapobiedz, aby konie myszek niedostawały.

Konie zazwyczaj dostają myszek, kiedy muszą albo prędko pod wiatr iść, albo téż zgrzane w przewiewie (w cugu) stać. Chcąc temu zapobiedz, nacierają się koniom po powrocie z roboty, przy podobnych zdarzeniach, nozdrza solą zewnątrz i wewnątrz; zewnątrz bardziéj; tak mocno, aż krew się pokaże.

Wiadomości handlowe.

Wrocław, dnia 14. Września.

W handlu zbożowym mało zaszło odmian.

Winsplę pszenicy podléjszego gatunku, przy nieprzerwanym odbycie, dostaćby można za 27½—28½ tal.; lepszéj winsplę za 29 tal., najlepszéj za 30—32 tal., z wolnym transportem na statkach; białéj prawdziwéj sandomierskiéj za 41—42 tal.

Szczecin, dnia 18. Września.

Pszenicy, dla niedostatku, w tym momencie mało sprzedano; nieco pomorskiéj, z Anklamu przywiezionéj, kupiono po 39 tal. z wolnym transportem; na tutéjszym rynku w małéj ilości przedano po 32—35 tal., stósownie do dobroci towaru; w ogóle tegoroczna pszenica jest tańsza. Na żyto, tak jak i ostatnią razą,

niema odbytu. Na jęczmień w miéjscu mało popytu; trochę tylko z parowy odrzanéj na późniéjszy dostaw sprzedano. Owsa i grochu cena nie odmieniła się; do pokupu także mało jest ochotników.

Rzepaku dobrego na transport wodą trudno dostać; ostatnią razą kupiono ze spichrza po 91 ½ tal.; podléjszy jest tańszy.

Spirytusu cena miéjscowa w tym momencie nie większa jest nad 21 ½—22 pCt.

Oléj rzepakowy, lubo bez odbytu, jednak nie odtaniał.

Ceny targowe w Lesznie
dnia 19. Września 1836.

Pszenica, korzec pruski 1 tal. 1 sgr. - fen. — Żyto 18 sgr. 10 fen. — Duży jęczmień 20 sgr. 5 fen.; drobny 17 sgr. 6 fen. – Owies 11 sgr. 1 fen. — Groch - tal. 29 sgr. 2 fen. — Proso 1 tal. 10 sgr. - fen. – Tatarka 25 sgr. 9 fen. — Kartofle 10 sgr. - fen. — Siemię lniane 2 tal. 13 sgr. 9 fen. — Bób 2 tal. 17 sgr. 6 fen.

DONIESIENIA.

W drukarni Ernesta Günthera w Lesznie opuścił prassę czwarty zeszyt dzieła gospodarczego w niemieckim języku, napisanego przez pana A. Rothe, dyrektora ekonomicznego w dobrach księcia Sułkowskiego, pod tytułem:

Die rechte Mitte

in Beziehung auf Landwirthschaft und deren Leitung.

Vierter Abschnitt.

Die Wiesen und ihr Verhältniß zu den Wirthschaften.

Zeszyt ten, jako i poprzedzające, dostać można w każdéj księgarni.

W tych dniach wyszło z drukarni Ernesta Günthera w Lesznie zapowiedziane już dziełko:

SKAZÓWKA

do

stósownéj i korzystnéj uprawy

RZEPAKU, RZEPNIKU I LNU,

przez

W. A. KREYSSIGA,

gospodarza w Wschodnich Prusiech, i honorowego członka kilku towarzystw agronomicznych.

Dziełka tego dostać także można w Krakowie u J. Czecha i D. E. Friedleina; we Lwowie u J. Millikowskiego, F. Pillera i Wilda & syna; w Warszawie u G. Sennewalda, J. Kaczanowskiego i S. H. Merzbacha. (Cena: 3 zł. pol.)

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie.